取扱説明書	
RN−BH3F−W6GSL〈RS31W20KD−L〉	110800202018
RN−BH3F−W6GSR〈RS31W20KD−R〉	110800202019
RN−BH3F−W6WSL〈RS31W20KD−L〉	110800202020
RN−BH3F−W6WSR〈RS31W20KD−R〉	110800202021
RN−BH3F−W6CSL〈RS31W20KD−L〉	110800202022
RN−BH3F−W6CSR〈RS31W20KD−R〉	110800202023
RN−BH3F−W6PSL〈RS31W20KD−L〉	110800202024
RN−BH3F−W6PSR〈RS31W20KD−R〉	110800202025
RN−BH3F−W6RSL〈RS31W20KD−L〉	110800202026
RN−BH3F−W6RSR〈RS31W20KD−R〉	110800202027
RN−BH3F−W6MSL〈RS31W20KD−L〉	110800202028
RN−BH3F−W6MSR〈RS31W20KD−R〉	110800202029
RN−BH3F−W6DSL〈RS31W20KD−L〉	110800202030
RN−BH3F−W6DSR〈RS31W20KD−R〉	110800202031
RN−BH3F1−W6WSL〈RS31W20KD−L〉	110800202060
RN−BH3F1−W6WSR〈RS31W20KD−R〉	110800202061
RN−BH3F2−W6WSL〈RS31W20KD−L〉	110800202062
RN−BH3F2−W6WSR〈RS31W20KD−R〉	110800202063

01

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BH3F-W6GSL	RN-BH3F-W6GSR	RN-BH3F-W6WSL	RN-BH3F-W6WSR	RN-BH3F-W6CSL	RN-BH3F-W6CSR
型式の呼び	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R
品名	RN-BH3F-W6PSL	RN-BH3F-W6PSR	RN-BH3F-W6RSL	RN-BH3F-W6RSR	RN-BH3F-W6MSL	RN-BH3F-W6MSR
型式の呼び	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R
品名	RN-BH3F-W6DSL	RN-BH3F-W6DSR	RN-BH3F1-W6WSL	RN-BH3F1-W6WSR	RN-BH3F2-W6WSL	RN-BH3F2-W6WSR
型式の呼び	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　 株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS

TOKYO GAS　家庭用

取扱説明書

保証書付

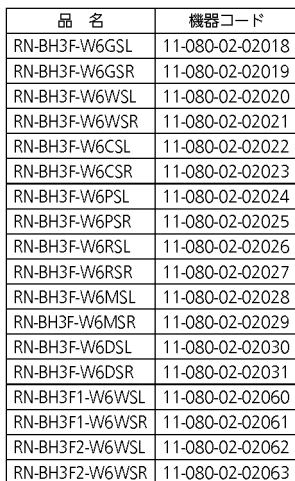
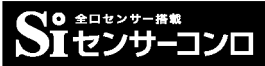
システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞

品　名	機器コード
RN-BH3F-W6GSL	11-080-02-02018
RN-BH3F-W6GSR	11-080-02-02019
RN-BH3F-W6WSL	11-080-02-02020
RN-BH3F-W6WSR	11-080-02-02021
RN-BH3F-W6CSL	11-080-02-02022
RN-BH3F-W6CSR	11-080-02-02023
RN-BH3F-W6PSL	11-080-02-02024
RN-BH3F-W6PSR	11-080-02-02025
RN-BH3F-W6RSL	11-080-02-02026
RN-BH3F-W6RSR	11-080-02-02027
RN-BH3F-W6MSL	11-080-02-02028
RN-BH3F-W6MSR	11-080-02-02029
RN-BH3F-W6DSL	11-080-02-02030
RN-BH3F-W6DSR	11-080-02-02031
RN-BH3F1-W6WSL	11-080-02-02060
RN-BH3F1-W6WSR	11-080-02-02061
RN-BH3F2-W6WSL	11-080-02-02062
RN-BH3F2-W6WSR	11-080-02-02063

このたびは、両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Siセンサーコンロの安全機能がはたらいています

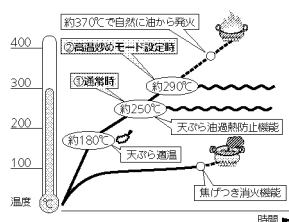
（工場管理）

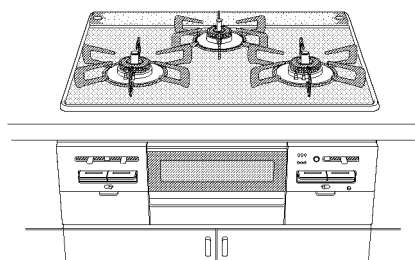
RG-01
JS0040-034 (00) Ⓚ
06000005218280

なるほど安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

- ① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を**未然に防止**
- ② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる**安全設計**
- ③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

温度センサーのはたらき

①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。
高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。

お問い合わせの多い項目です

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- すべての安全機能が解除されたわけではありません。

3 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする
- もしかして乾電池？

詳しくは ☞ 57ページ

⚠ 警告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
焼網

もくじ

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL〈RS31W20KD-L〉 11080020018
RN-BH3F-W6GSR〈RS31W20KD-R〉 11080020019
RN-BH3F-W6WSL〈RS31W20KD-L〉 11080020020
RN-BH3F-W6WSR〈RS31W20KD-R〉 11080020021
RN-BH3F-W6CSL〈RS31W20KD-L〉 11080020022
RN-BH3F-W6CSR〈RS31W20KD-R〉 11080020023
RN-BH3F-W6PSL〈RS31W20KD-L〉 11080020024
RN-BH3F-W6PSR〈RS31W20KD-R〉 11080020025
RN-BH3F-W6RSL〈RS31W20KD-L〉 11080020026
RN-BH3F-W6RSR〈RS31W20KD-R〉 11080020027
RN-BH3F-W6MSL〈RS31W20KD-L〉 11080020028
RN-BH3F-W6MSR〈RS31W20KD-R〉 11080020029
RN-BH3F-W6DSL〈RS31W20KD-L〉 11080020030
RN-BH3F-W6DSR〈RS31W20KD-R〉 11080020031
RN-BH3F1-W6WSL〈RS31W20KD-L〉 11080020060
RN-BH3F1-W6WSR〈RS31W20KD-R〉 11080020061
RN-BH3F2-W6WSL〈RS31W20KD-L〉 11080020062
RN-BH3F2-W6WSR〈RS31W20KD-R〉 11080020063

01

取扱説明書

型式	型式	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

Ⅱ－3

各部のなまえ

● 図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080020218	11080020227
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080020219	11080020228
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080020220	11080020229
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080020221	11080020230
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080020222	11080020231
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020223	11080020260
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020224	11080020261
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020225	11080020262
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020226	11080020263

01

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

	調理	モード	
コンロを使うとき	揚げものをするとき ☞ 23ページ	温度設定モード 温度設定	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
コンロを使うとき	煮ものをするとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード ⊖⊕	ゆでたまご にも便利
コンロを使うとき	炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 27ページ	高温炒めモード 高温炒め	ぎんなん ごまを いるときにも
コンロを使うとき	お湯をわかすとき ☞ 29ページ	湯わかしモード	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
コンロを使うとき	ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 33ページ	炊飯モード	雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき	グリル焼網で調理するとき ☞ 39ページ	魚オートメニューモード オート	魚を焼くときに
グリルを使うとき	グリルプレートで調理するとき ☞ 41、43、45ページ	グリルプレートモード グリルプレート	魚、トーストを 焼くときに
グリルを使うとき			冷めた料理の あたため直しに

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止　接触禁止　分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①操作ボタンを押して、火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

⚠警告

トッププレートについて

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能が作動する前に、発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。

使用時や使用後は

■点火・消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

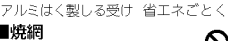
☞ 57～68ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

使用してはいけないもの

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

■焼網

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

焼網

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■温度センサーは絶対に取りはずさない

火災の原因になります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

（つづき）

揚げもの調理をするときは

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200ml以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

調理油　食材

食材全体がつかるまで

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

■排気口にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

取扱説明書

型式	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	110800202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	110800202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	110800202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	110800202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	110800202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	110800202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	110800202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202063

01

安全上のご注意（使用編）

⚠注意

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

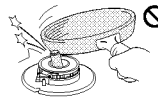
■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

使用中は

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

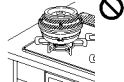
■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

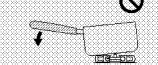
■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

使用する鍋などについて

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて300 g以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない
- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

取扱説明書

型式	型式	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01

安全上のご注意（使用編）（つづき）

⚠注意

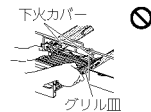
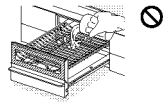
グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらは止まるところまで引き出してください。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

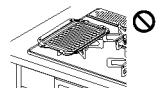
■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

■グリル皿・グリルプレートには水を入れない
この機器は、グリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

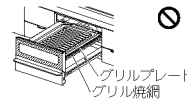
■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。 ☞35ページ
- グリル皿・グリルプレートにたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受けも高温のため触わると、やけどのおそれがあります。

グリルプレートを使うときは

■コンロ上で使用しない
グリルプレートの損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

■グリルプレートモード以外では使用しない
グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。

■グリル焼網の上に重ねて使用しない
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷める原因になります。

■グリルプレートを取りはずす場合は、たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする
☞22ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

取扱説明書

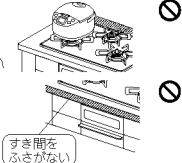
機種		コード	
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108020018	1108020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108020019	1108020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108020020	1108020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108020021	1108020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108020022	1108020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108020023	1108020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108020024	1108020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108020025	1108020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108020026	1108020063

01

安全上のご注意（使用編）　（つづき）

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠ 警告

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開けた操作部（左）正面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

取扱説明書

機種	番号	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

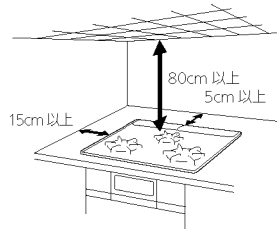
安全上のご注意（設置編）

⚠警告

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

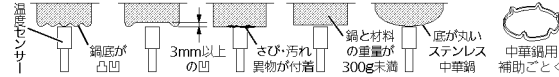
■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

（可燃性の壁の場合）

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは、使用しない
- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅く広い鍋

お使いできる鍋

○：適しています　✕：適していません（温度を正しく検知できません。）

鍋の種類			●油調理（油の量 200ml 以上）●炒めもの調理	●その他の調理
鍋	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○
	材質：ステンレス	厚手：2.5mm 以上	○	○
		薄手：2.5mm 未満	✕	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄		○	○
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	厚手：2.5mm 以上	○	○
		薄手：2.5mm 未満	✕	○
無水鍋 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			✕	○（火が消える場合があります）

※「温度設定モード」、「湯わかしモード」、「炊飯モード」で調理する場合は、各モードに適した鍋を使用してください。

お願い

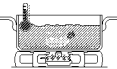
中華鍋を使うときは
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

取扱説明書
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 11080020018 11080020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 11080020019 11080020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 11080020020 11080020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 11080020021 11080020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 11080020022 11080020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020023 11080020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020024 11080020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020025 11080020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020026 11080020063
01

安全機能

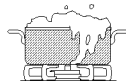
天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、後コンロは自動で火力を調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。

火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 19 ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

グリル消し忘れ消火機能　［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で自動で火を消します。☞ 37 ページ

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

火を消します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22 ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 21 ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー　［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能　（強火力バーナー）（標準バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 27 ページ

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 110800202018 110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 110800202019 110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 110800202020 110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 110800202021 110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 110800202022 110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202023 110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202024 110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202025 110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202026 110800202063

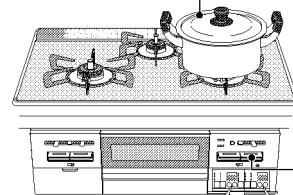
01

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能の設定を変更することができます

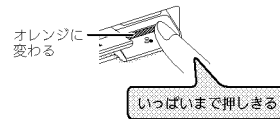
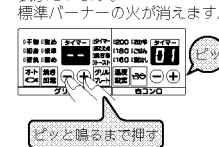
表示部	機能	内容	設定項目
※ 01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30〜90(分)(10分刻み) **- - : 2 時間（初期設定）**
02	湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1〜5の5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1：早め 2：やや早め **3：標準（初期設定）** 4：やや遅め 5：遅め
03	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1：弱め **2：標準（初期設定）** 3：強め
04	ブザー機能	安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーで「ピピピッ」と鳴ってお知らせする機能です。ブザー音でのお知らせをするかしないかの設定ができます。	**on：ブザー音あり（初期設定）** oF：ブザー音なし
05	オールリセット	カスタマイズしたすべての設定を初期設定に戻します。	「88」が表示されるまで、グリルタイマーセットスイッチ［＋］を3秒間押し続ける。
06	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	グリルタイマー表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1：標準バーナー -2：小バーナー -3：強火力バーナー -5：グリル - -：エラーコードなし

※すべてのコンロバーナーが同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。

● 自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」☞ 22 ページをご覧ください。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

設定のしかた

❶ 標準バーナーを点火する
標準バーナーの操作ボタンを押す。

❷ 点火後10秒以内にグリルタイマーセットスイッチ［＋］と［－］を同時に押す
ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
標準バーナーのコンロタイマー表示部に「01」、グリルタイマー表示部に「- -」が表示されます。
標準バーナーの火が消えます。

❸ 設定変更する機能を選ぶ
標準バーナーのコンロタイマーセットスイッチ［＋/－］を押す。
［＋］スイッチ…02、03、04…と表示部の数が増えます。
［－］スイッチ…06、05、04…と表示部の数が減ります。

❹ 設定項目を変更する
グリルタイマーセットスイッチ［＋/－］を押す。
各設定項目は左のページの表を参照してください。

● 各種設定の変更を完了するとき
標準バーナーの操作ボタンを押して、消火の状態にする。

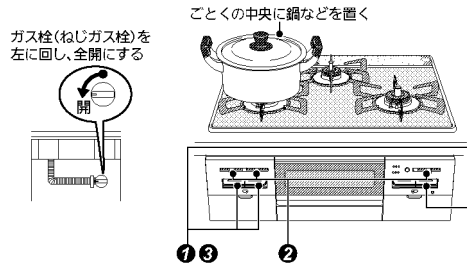
取扱説明書

型式		コード	
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108002018	1108002027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108002019	1108002028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108002020	1108002029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108002021	1108002030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108002022	1108002031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108002023	1108002060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108002024	1108002061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108002025	1108002062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108002026	1108002063

01

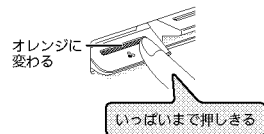
基本の操作（コンロの使いかた）

準備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」は右記をご覧ください。

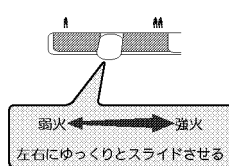
❶ 点火する

操作ボタンを押す。

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは小バーナーは「強火」の位置に、強火力バーナー・標準バーナーは中央の位置に移動します。
（中火点火機能） ☞ 18 ページ

❷ 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

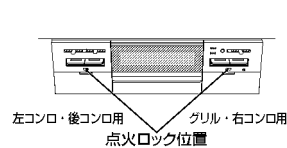
お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

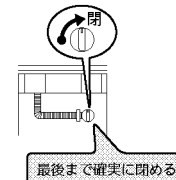
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロック　ができます。
※点火の状態では、ロックすることはできません。
　必ず操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

❸ 火を消す

操作ボタンを押す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは
高温炒めモードで調理してください。
☞ 27 ページ

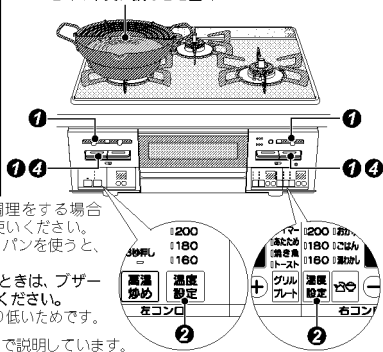
揚げものをするときは
温度設定モードで調理してください。
☞ 23 ページ

コンロ 揚げものをする（温度設定モード）【強火力バーナー】【標準バーナー】

● 火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。

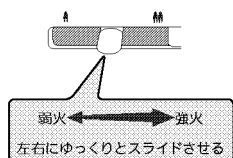
	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底の平らな鍋 中華鍋 フライパン 材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、厚手（2.5㎜以上）のステンレス	500ml ～1L
焼きもの※	フライパン 材質：アルミ、銅	—

※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ、銅製のフライパンをお使いください。鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約１～２分後に食材を入れてください。
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いためです。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

弱火 ← → 強火
左右にゆっくりとスライドさせる

❷ 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は 180℃に設定されます。

点灯（赤）
200
180
160
温度設定
ピッ

押すたびに、以下の順で切り替わります。
180℃ → 200℃ → 160℃
取り消し（消灯）

設定温度になると、ブザーでお知らせ

点灯（赤）
200
180
160
ピピッ ピピッ ピピッ
温度設定

お知らせ
● 標準バーナーはコンロタイマーモードを使って、調理する時間を１～90 分の間で設定できます。☞ 25 ページ
最初は「5」（5 分）が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

お願い
● 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

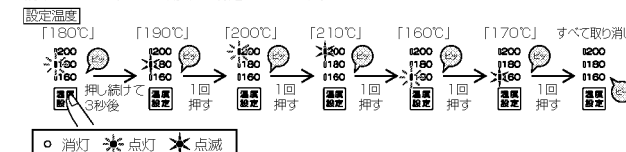
ワンポイント

● 火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。
設定温度の目安
←→：アルミ・銅　←---→：鉄・ホーロー・ステンレス

	温調範囲（160 ～ 210℃）	160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ、とんかつ						
	てんぷら、冷凍コロッケ						
	手作りコロッケ						
焼きもの	ホットケーキ						
	お好み焼き						
	ステーキ、ポークソテー						

● 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約３秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

設定温度
「180℃」→「190℃」→「200℃」→「210℃」→「160℃」→「170℃」→ すべて取り消し
押し続けて 3秒後 / 1回押す / 1回押す / 1回押す / 1回押す / 1回押す

○ 消灯　点灯　点滅

❸ 調理をはじめる

お願い
● 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
● 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度、操作❶から行ってください。

お知らせ
● 設定温度は、調理中でも変更できます。
● 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

● 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」となってお知らせします。

❹ 火を消す

操作ボタンを押す。

お願い
● 必ず火が消えたことを確認してください。

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108002020 18 1108002020 27
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019 110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020 110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021 110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022 110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023 110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024 110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025 110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026 110800202063

01

コンロタイマーを使う（コンロタイマーモード）〔標準バーナー〕〔小バーナー〕

- 設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマーセットスイッチ〔＋／－〕を押す。
最初は「1」（1分）が表示されます。

1～90分（1分刻み）で設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

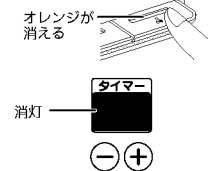
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押す。

お知らせ

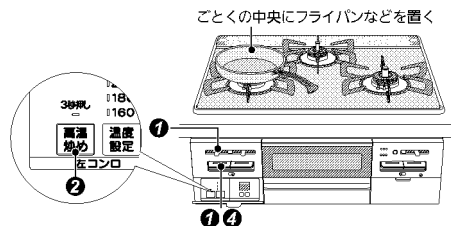
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

取扱説明書

型式	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	110800202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	110800202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	110800202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	110800202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	110800202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	110800202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	110800202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202063

01

炒めもの・いりものをする（高温炒めモード）［強火力バーナー］

●炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

こんなとき高温炒めモード
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

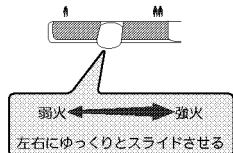
②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。

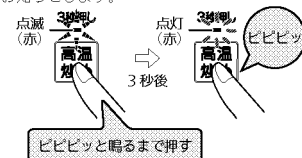
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

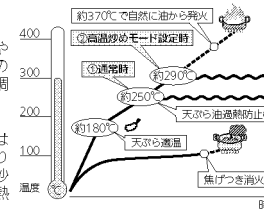
❶ 強火力バーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

お願い

●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 高温炒めを設定する

高温炒めスイッチを3秒以上押す。
ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

お知らせ

●取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

❸ 調理をはじめる

お願い

●加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

お知らせ

●弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」となってお知らせします。

❹ 火を消す

操作ボタンを押す。

お願い

●必ず火が消えたことを確認してください。

⚠警告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
焼網

⚠注意

■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

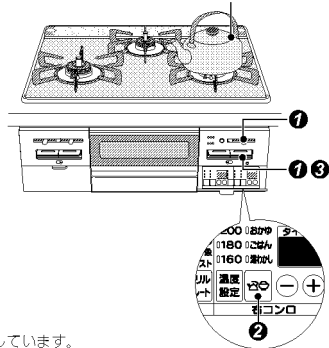
取扱説明書

機種	コード	機種	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	110800202018	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	110800202019	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202020	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202021	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	110800202022	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	110800202023	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	110800202024	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	110800202025	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	110800202026	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202063

01

お湯をわかす（湯わかしモード）【標準バーナー】

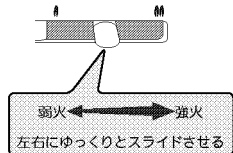
● お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央に鍋またはやかんを置く

適した鍋
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋、やかん 材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、ステンレス
適した水の量
500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量 （最大容量の6～7割）にする。 （ふきこぼれ防止）

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

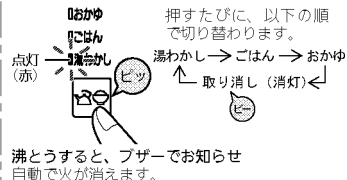
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 標準バーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

お願い

● 火力はやかんや鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 湯わかしを設定する

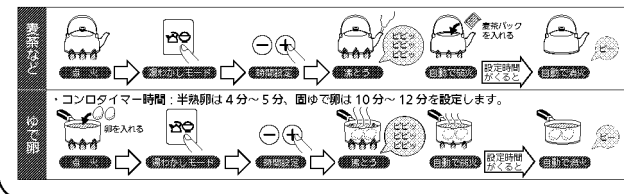
湯わかし／炊飯スイッチを1回押す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ

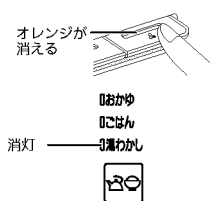
自動で火が消えます。

お知らせ

● 取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。
● コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～90分の間で設定できます。☞25ページ
最初は「5」（5分）が表示されます。

ワンポイント

● 沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ

● 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかしランプは点滅します。

お願い

● やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどに注意してください。
● 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

・ふたを開け閉めしない
・水をかき混ぜない
・やかんや鍋を動かさない
・水を追加しない
・具を入れない
・火力を変えない

お知らせ

● 沸とうのお知らせが早く感じたり、遅く感じたりする場合、カスタマイズ機能で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。☞19ページ
● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき

取扱説明書

品番	コード	品番	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080202018	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080202019	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202020	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202021	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080202022	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080202023	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080202024	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080202025	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080202026	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202063

01

コンロ

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【標準バーナー】

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。

炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E	○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※○	※○	薄手（2mm以下）の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋を使用してください。

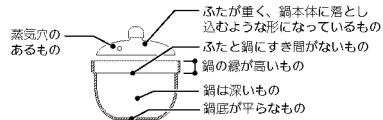
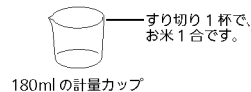
1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。

180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ

手早くとぐ

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合（約 38g）	－	360ml	470ml
90ml	0.5 合（約 75g）	－	540ml	630ml
180ml	1 合（約150g）	300ml	900ml	－
270ml	1.5 合（約225g）	390ml	－	－
360ml	2 合（約300g）	480ml	－	－
450ml	2.5 合（約375g）	580ml	－	－
540ml	3 合（約450g）	670ml	－	－
720ml	4 合（約600g）	930ml	－	－
900ml	5 合（約750g）	1130ml	－	－

お願い
- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- **1、2度すすぐ**
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- **十分に水に浸す**
- **水の量は3%程度多くする**
  または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **よくかき混ぜて気泡を飛ばす**
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

取扱説明書
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> 110800202018 110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> 110800202019 110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202020 110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202021 110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> 110800202022 110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> 110800202023 110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> 110800202024 110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> 110800202025 110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> 110800202026 110800202063
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>
01

取扱説明書

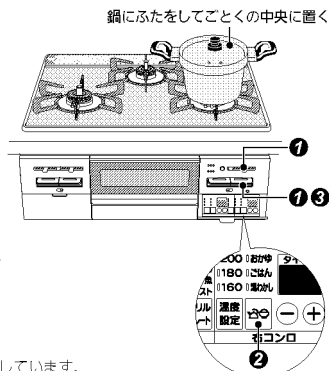
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202063

01

コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【標準バーナー】 つづき

● ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分(むらし10分を含む)
おかゆ	35～50分

⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

お願い

● **炊飯時は、油ガードを取り除いてください。**
● 機器を囲む油ガードを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。
● 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてください。

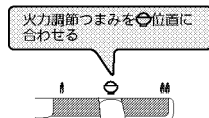
炊き込みごはんを炊くとき
● お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
● 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて炊き、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿すると、うまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき
● 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
● 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれ、うまく炊けない場合があります。
● ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
● おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

お知らせ

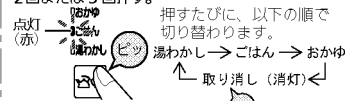
ごはんを炊くとき
● 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
● ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。☞ 19ページ

❶ 標準バーナーを点火し、すぐに火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

お願い
● ⊖位置に合わせるときは、強火の位置から合わせてください。

お知らせ
● 火力が⊖位置より大きいとごはんは硬めに、⊖位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

❷ 炊飯を設定する

火力を調節し、すぐに湯わかし／炊飯スイッチを2回または3回押す。

ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】
自動で火が消えます。

お願い
● 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

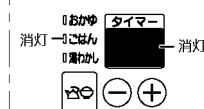
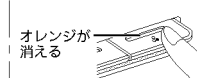
むらし終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

むらしが終了すると、ブザーでお知らせ

お願い
● むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

お知らせ
● ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ
● 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、炊飯ランプは点滅しますが、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

ごはん・おかゆを炊く

グリルの取り扱いと準備

準　備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用の前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

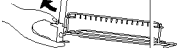
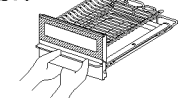
ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする

※図はグリル焼網の場合で説明しています。グリルプレートの場合も同様に行ってください。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」☞ 22 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。

2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ
- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレートの取り付けかたは☞ 49 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは☞ 53 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす。
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 49 ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。グリルの操作については☞ 37 ページをご覧ください。

お願い
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分程度待ってから、再度点火してください。

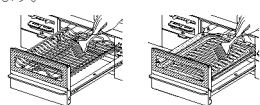
お知らせ
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
使用後は、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。

魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。
- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ります。

ワンポイント
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

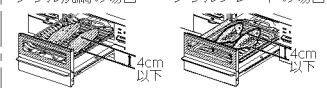
2 グリル焼網またはグリルプレートに油を塗る。
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリル操作については☞ 37 ページをご覧ください。

お願い
- 魚オートメニューモード、グリルプレートモードで調理する場合は、予熱しないでください。

お知らせ
- 長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。

4 魚（食材）を置く。
グリル庫内に入れる食材の厚みは、下記のようにしてください。

グリル焼網の場合

グリルプレートの場合

5 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お願い
- 魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

お知らせ
- グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・グリルプレートは、調理物がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

取扱説明書

型式	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202063

01

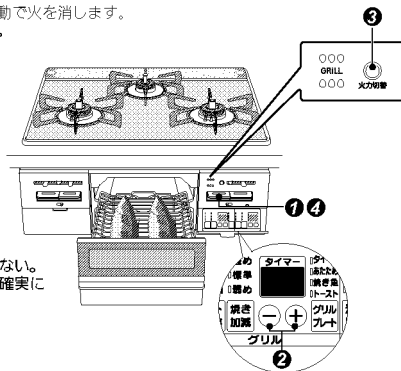
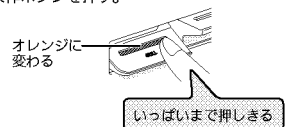
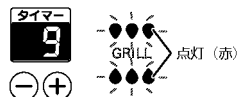
取扱説明書			
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063
01			

グリル焼網で調理（手動）（マニュアルモード）

●設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
※付属のグリル焼網を使用します。

●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
●グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ グリル皿には水を入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お知らせ
●点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。

❷ 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［＋/－］を押す。
1～15分(最長)まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

お願い
●焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

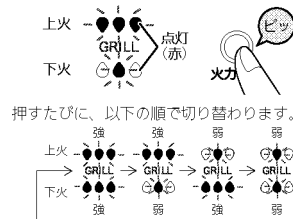
お知らせ
●設定時間は、調理中でも変更できます。

お願い
●**調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。**
調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
●焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。

❸ 火力を調節する

火力切替スイッチを押す。
火力は4種類の設定ができ、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

お願い
●上火と下火の加熱方法が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

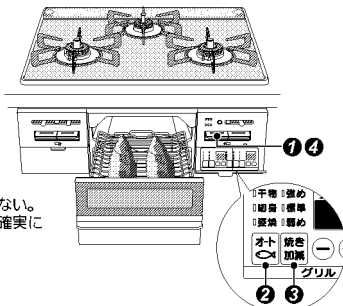
設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❹ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ
●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

グリル焼網で調理（自動）（魚オートメニューモード）

●「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。
※付属のグリル焼網を使用します。

●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
●グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ グリル皿には水を入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

お願い

● **調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。**
下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例）「みりん干し」や「みりん漬け」などの焦げやすい魚、「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いもの
準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。
「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。☞ 37 ページ
●グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
●調理中は、グリルとびらを開けないでください。
●一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 37 ページ
魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
●焼き上がったらすぐに取り出してください。
余熱で焦げることがあります。
●グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お願い

●予熱はしないでください。
●種類や大きさの異なる魚は、仕上がりが異なります。別々に焼いてください。

❷ 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。
最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。
姿焼・切身・干物から選びます。

下図のように点灯を繰り返します。

押すたびに、以下の順で切り替わります。
姿焼 ──→ 切身 ──→ 干物
取り消し（消灯） ピー
（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

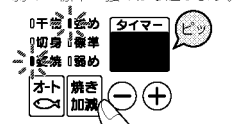
お願い

●魚オートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

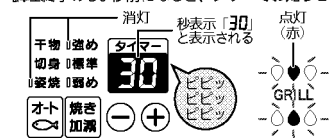
お知らせ

●魚オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。

❸ 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。
標準 ──→ 強め ──→ 弱め

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

お願い

●焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。

お知らせ

●さらに焼き色を付けたいときは、「＋」スイッチで時間を設定できます。また、火力の調節もできます。

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❹ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ

●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

取扱説明書

型式	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080020063
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080020018
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080020019
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080020020
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080020021
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080020022
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020023
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020024
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020025
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020026

01

グリルプレートで調理（自動）（グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」）

●「メニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。
※付属のグリルプレートを使用します。

●グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
●グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

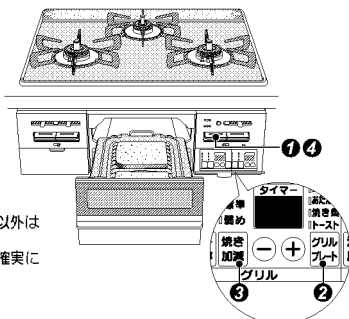
⚠付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

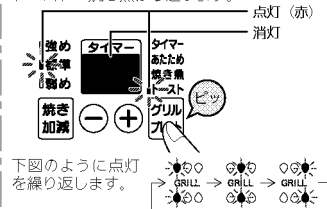
操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お願い
- 予熱はしないでください。
- 種類や大きさの異なる魚は、仕上がりが異なります。別々に焼いてください。

❷ グリルプレートメニューを選ぶ

グリルプレートメニュースイッチを押す。
最初はグリルプレートメニュー「トースト」、焼き加減「標準」が表示されます。
トースト・焼き魚から選びます。

下図のように点灯を繰り返します。

押すたびに、以下の順で切り替わります。
トースト ⟶ 焼き魚 ⟶ あたため
取り消し（消灯）⟵ タイマー
（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

お願い
- グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

お知らせ
- グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。

お願い
- **調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。**
  下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
  例)「みりん干し」や「みりん漬け」などの焦げやすい魚､「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いもの
  準備や調理については､本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。
  「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞45ページ
- グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートモード「タイマー」で焼いてください。☞45ページ
  グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまいます。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
- グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると､変形･変色することがあります｡冷めてからお手入れしてください。

❸ 焼き加減を選ぶ（トーストのみ）

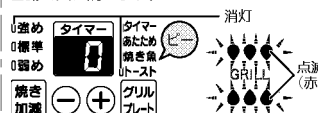
焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。
標準 ⟶ 強め ⟶ 弱め

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

お願い
- 焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。
  また、グリル庫内の温度が高い場合は、約60秒以内に変更してください。

お知らせ
- 2回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。
- 「焼き魚」は､焼き加減を設定できません。
- 調整中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。

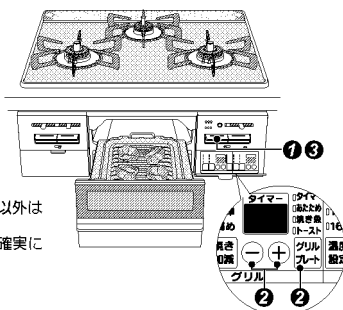
調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❹ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

取扱説明書	
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018 11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019 11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020 11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021 11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022 11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023 11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024 11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025 11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026 11080202063
	01

グリルプレートで調理（自動）（グリルプレートモード「あたため」）

- 冷めた料理をあたためることができます。
  ※付属のグリルプレートを使用します。

- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

⚠ 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

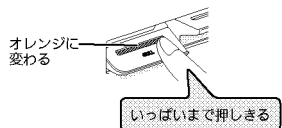
お願い

- 準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- タイマー調理の場合、グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。
- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お願い

- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。別々にあたためてください。

❷ あたためを設定する

グリルプレートメニュースイッチを３回押す。

下図のように点灯を繰り返します。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

お願い

- グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

お知らせ

- グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。

自動で調理する場合

グリルプレートメニュースイッチを押した後、他の操作をしないときは、自動調理を始めます。

タイマーを設定して調理する場合

時間を設定する。
グリルプレートメニュースイッチを押した後、60秒以内にグリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
最初は「7」（7分）が表示されます。
２～９分（最長）まで１分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、「5」（5分）が表示され、設定時間は、２～７分（最長）となります。

お願い

- 設定時間を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

取扱説明書

型式	番号	型式	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080020018	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080020019	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020020	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020021	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080020022	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080020023	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080020024	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080020025	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080020026	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020063

01

グリルプレートで調理（タイマー設定）（グリルプレートモード「タイマー」）

● 設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
※付属のグリルプレートを使用します。

● グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
● グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

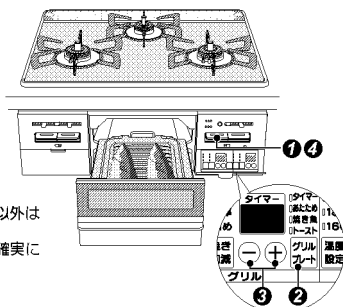
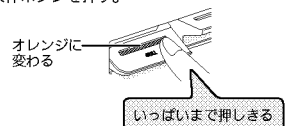
⚠ 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お願い
● 予熱はしないでください。

❷ タイマーを設定する

グリルプレートメニュースイッチを4回押す。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「8」（8分）が表示されます。
下図のように点灯を繰り返します。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

お願い
● グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

お知らせ
● グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。

お願い
● 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例）「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。
● グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
● グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
● 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。
● 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
● 使用後、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
● グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

❸ 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
1～12分（最長）まで1分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

お願い
● 焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

お知らせ
● 設定時間は、調理中でも変更できます。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

お知らせ
● さらに焼き色を付けたいときは、「+」スイッチで時間を設定できます。

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❹ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ
● 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

取扱説明書

型式	型式	番号	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108002018	1108002027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108002019	1108002028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108002020	1108002029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108002021	1108002030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108002022	1108002031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108002023	1108002060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108002024	1108002061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108002025	1108002062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108002026	1108002063

01

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

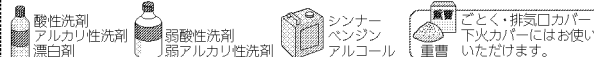
部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 49・50 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 52 ページ

●グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 53・54 ページ

お手入れの道具と洗剤について

お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 22 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしできません。

取扱説明書

型式	コード	型式	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	110800202018	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	110800202019	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202020	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202021	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	110800202022	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	110800202023	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	110800202024	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	110800202025	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	110800202026	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202063

01

部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

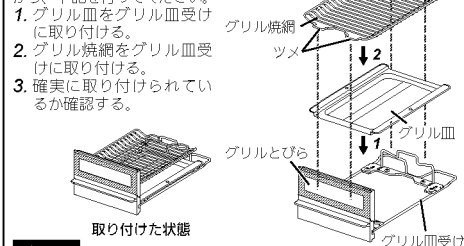
下火カバー

1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。

2.「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1カ所）をかける。図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

※図はグリル焼網の場合で説明しています。
グリルプレートの場合も同様に行ってください。
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。

お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉まると破損することがありますので、正しく取り付けてください。

ごとく・バーナーキャップ

1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。

※凸部はごとくの短い方のツメにあります。

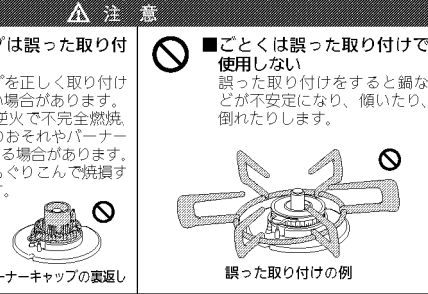
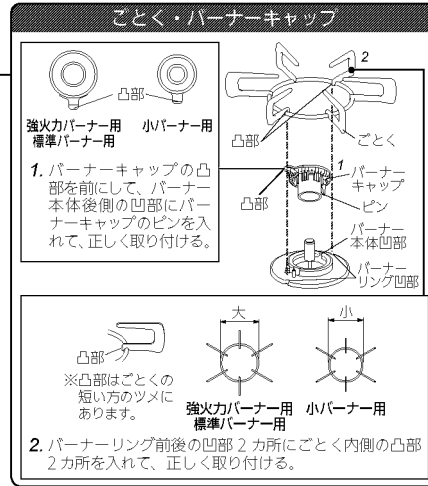
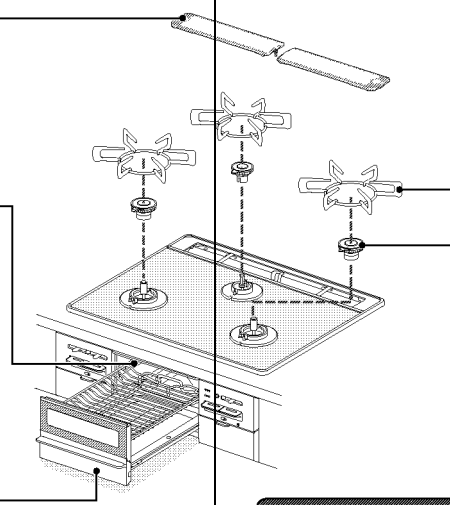
2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

⚠ 注 意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

取扱説明書

型式	型式	番号	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞47ページ

トッププレート

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※クリームクレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、もよりの東京ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

ごとく・排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

※各部品の取り付けについては、☞49・50ページをご覧ください。

機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

バーナー本体

バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

歯ブラシ　パッキン　凹部　バーナーリング

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。

歯ブラシ　立消え安全装置（炎検知部）　電極（点火プラグ）

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になります。

温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。
また、温度センサーを無理に回転させないでください。
故障の原因になります。

取扱説明書

型式	型式	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108000202018	1108000202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108000202019	1108000202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108000202020	1108000202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108000202021	1108000202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108000202022	1108000202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108000202023	1108000202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108000202024	1108000202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108000202025	1108000202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108000202026	1108000202063

01

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

◆硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞47ページ

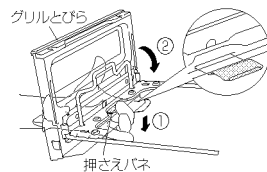
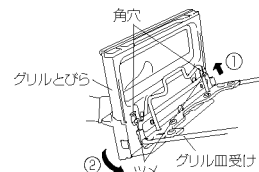
グリルとびら・グリル皿受け

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

取り付けかた

1. グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ2カ所をはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

※押さえバネは変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。
※ステンレス製の台やシンクなどに、グリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素加工がしてあります。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
※グリル焼網・グリルプレートのお手入れには食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質する場合があります。

グリル庫内（側壁・底部）

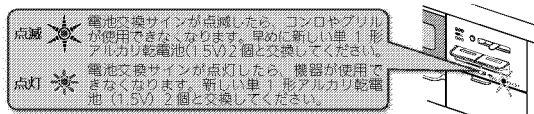
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※お手入れできる部分は▒部です。燃焼部（上火バーナー：天井面／下火バーナー：下図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

取扱説明書

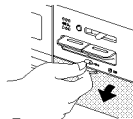
型式	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	11080202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	11080202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	11080202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	11080202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	11080202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	11080202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	11080202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202063

01

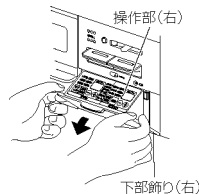
乾電池を交換する

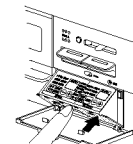
● 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

❶ 機器が冷めていることを確認する

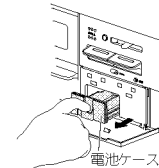
❷ 操作部（右）の下部飾り（右）のつまみを手前に引く

操作部（右）が出てきます。

❸ 下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

お知らせ
- 下部飾り（右）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
  はずれた場合は、下部飾り（右）裏面のラベル［※下部飾りがはずれた場合］に従い、下部飾り（右）を水平にして、２カ所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。
  （強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

❹ 操作部（右）を本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。

❺ 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。

❻ 古い乾電池をはずす

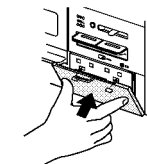
❼ 新しい乾電池を入れる

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。

❽ 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

お願い
- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。

❾ 下部飾り（右）を本体へ押し込む

操作部（右）が下部飾り（右）にくっつき、本体に収納されます。

お願い
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。
  また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。
  また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

乾電池を交換する

取扱説明書

機種	機種	番号	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

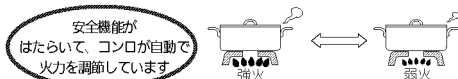
01

よくあるご質問（Q&A）

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 28・58ページ

安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力を調節しています

強火 ⟺ 弱火

※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（強火力バーナー・標準バーナー）

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 28・59ページ

高温炒めモード設定中も、安全機能がはたらきます

高温炒めモード ⟹ 消火

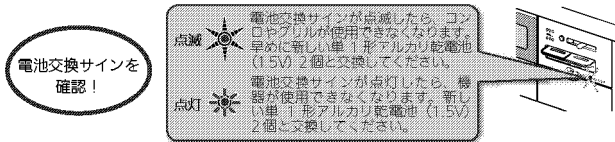
※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。（強火力バーナー）

3 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に消火する場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
☞ 55ページ
乾電池交換の目安は約 1 年です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自然放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認！

点滅　電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなります。早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

点灯　電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

4 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

⇒電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 52・58ページ

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。	21
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	52
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	52
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	50
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5 V）2 個と交換してください。	55
		点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	55
		電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	55
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	27・28
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。（強火力バーナー）	16・17
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	17
		コンロは約 2 時間、またはカスタマイズ機能により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問		こうしてください	参照ページ
コンロ	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	▶	高温炒めモード設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	▶	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	52
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	50
			換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	9
			風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	9
			加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
			グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより､炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
			火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
			消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
			複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	▶	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・52

	ご質問		こうしてください	参照ページ
コンロ	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	▶	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17
	焼網が使えない	▶	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。（強火力バーナー）	27・37
温度設定モード	揚げものがうまくできない	▶	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	16・23
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・52
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	▶	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・19
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・52
			加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30
			一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
			「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	19
	ふきこぼれる	▶	水を入れ過ぎていませんか？やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。目安は、やかんや鍋の最大容量の６～７割です。	29
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	▶	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。	9
			炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
			炊飯モードに適した鍋を使用してください。	31
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・52
			「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	19

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		必ず30分以上、水に浸して炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	32
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	34
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	34
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？油ガードを取り除いてください。	34
	無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	32
		よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	32
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	32
	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	33・34
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。全開にしてください。	35
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5 V）2個と交換してください。	55

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	55
		電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	55
	調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
		みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	トーストがうまく焼けない	グリルプレートに接する面は、グリルプレートが当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	53
		グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
		グリルプレートで調理する場合は、脂だまりにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
	魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	40・42 44・46

取扱説明書

機種	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108000202018 1108000202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108000202019 1108000202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108000202020 1108000202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108000202021 1108000202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108000202022 1108000202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108000202023 1108000202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108000202024 1108000202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108000202025 1108000202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108000202026 1108000202063

01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
音	使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
音	コンロ使用中に「ピピッ」・「ピピピッ」とブザーが鳴る	自動で最初に弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	18・24 28
音	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音	グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。 異常ではありません。	—
音	ブザーが約８秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71
音	ブザーが１分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、１分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	18
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
		ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、性能に問題はありません。	—
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	47
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、１カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ、グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
その他	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 機器が使用できなくなるので、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	55・57
その他	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	—
その他	下部飾り（右）（左）がはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（下部飾り（右）裏面のラベルをご覧ください。）	55
その他	ホーロートッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 11080020018 11080020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 11080020019 11080020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 11080020020 11080020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 11080020021 11080020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 11080020022 11080020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020023 11080020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020024 11080020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020025 11080020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020026 11080020063

01

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

●表示（数字）について、標準バーナー・小バーナーに関する表示は各コンロタイマー表示部、強火力バーナー・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。
-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリル　←→：交互に点滅
●モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

表示		ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0		ピー１回（約２秒）	コンロタイマーモード終了（温度設定モード、湯わかしモードでコンロタイマーを使用した場合）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
0		ピー１回（約２秒）	グリルタイマー終了（魚オートメニューモード・グリルプレートモード終了）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	37～46
00 ←→	-1、-2	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約２時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
00 ←→	-3	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約２時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
00 ←→	-3	ピー３回	高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
02 ←→	-1、-2、-3	ピー５回	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・58 59・60
02 ←→	-5	ピー３回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、５分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	18・61 62
11 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー３回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	17・58 61・62
12 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー３回	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	17・58 61・62
14 ←→	-1、-2、-3	ピー５回	温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	－
24 ←→	-3	ピー１回（約８秒）	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71
31 ←→	-1、-2、-3	ピー１回（約８秒）	温度センサーの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71
32、33←→	-5	ピー１回（約８秒）	グリル過熱防止センサーの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71
53、71、72 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー１回（約８秒）	電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71
70 ←→	-2、-5 --（標準バーナー・強火力バーナー）	ピー１回（約８秒）	電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	71

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> 1108020018 1108020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> 1108020019 1108020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> 1108020020 1108020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> 1108020021 1108020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> 1108020022 1108020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> 1108020023 1108020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> 1108020024 1108020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> 1108020025 1108020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> 1108020026 1108020063
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>

01

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら（つづき）

表示	ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
電池交換サイン<点灯>※	ピー３回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	55
おかゆ ごはん 湯わかし（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）	ピー１回（約２秒）	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	33・34
おかゆ ごはん 湯わかし（湯わかしモードのランプが点滅）	ピー１回（約２秒）	湯わかしモード終了	沸とうして、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
オレンジ 自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態	ピピッ５回（１分ごと）	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して戻してください。	18

※カスタマイズ機能☞19ページで最新エラー履歴を表示する場合のみ、「06」のエラー数字を表示します。

取扱説明書

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 110800202018 110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 110800202019 110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 110800202020 110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 110800202021 110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 110800202022 110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202023 110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202024 110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202025 110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202026 110800202063

01

別売品のご紹介

クッキングプレート（RCP-65V）

- クッキングプレートをお使いいただくとピザなどを上手に焼くことができます。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞ 55 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

項目		
品名	RN-BH3F-W6GSL RN-BH3F-W6WSL RN-BH3F-W6CSL RN-BH3F-W6PSL RN-BH3F-W6RSL RN-BH3F-W6MSL RN-BH3F-W6DSL RN-BH3F1-W6WSL RN-BH3F2-W6WSL	RN-BH3F-W6GSR RN-BH3F-W6WSR RN-BH3F-W6CSR RN-BH3F-W6PSR RN-BH3F-W6RSR RN-BH3F-W6MSR RN-BH3F-W6DSR RN-BH3F1-W6WSR RN-BH3F2-W6WSR
型式の呼び	RS31W20KD-L	RS31W20KD-R
型式名	RS31W20KD	
質量	21.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●立消え安全装置 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●焦げつき消火機能 ●点火ロック ●中火点火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、グリル活用レシピ、下火カバー、グリルプレート	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.72kW	8.80kW
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.85kW	9.40kW

（本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。）

取扱説明書

品名<型式>	品名<型式>	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080020018	11080020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080020019	11080020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080020020	11080020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080020021	11080020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080020022	11080020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020023	11080020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020024	11080020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080020025	11080020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080020026	11080020063

01

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

●まず、☞57～68ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-BH3F-W6GSL
機器コード 11-080-02-02018）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。
この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に依頼してください。
もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

MEMO

取扱説明書

品名	機器コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	110800202018
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	110800202019
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202020
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202021
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	110800202022
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	110800202023
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	110800202024
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	110800202025
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	110800202026
RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202027
RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202028
RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202029
RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202030
RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202031
RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202060
RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202061
RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202062
RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202063

01

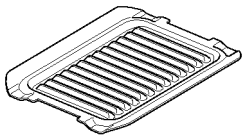
グリル活用レシピ	RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202018 110800202027 110800202019 110800202028 110800202020 110800202029 110800202021 110800202030 110800202022 110800202031 110800202023 110800202060 110800202024 110800202061 110800202025 110800202062 110800202026 110800202063			01

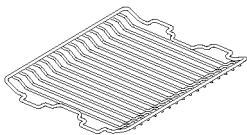
2．グリル活用レシピ

JS0040-071(00)
DP000005210200
150500 ◎
（工場管理）

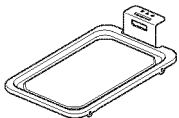
グリルで使える専用品

この「グリル活用レシピ」は、グリルプレートとグリル焼網を使って調理するときのガイドブックです。
料理とお好みに合わせて、グリルプレート、グリル焼網を選んでお使いください。

グリルプレート

魚・トースト・あたためなど

グリル焼網

魚や肉など

その他にもこんな専用品があります。

クッキングプレート

トースト・ピザ・クッキーなど

- 機種によって付属されている専用品が違います。
  詳しくは、機器に付属の取扱説明書にてお確かめください。
- クッキングプレートを使うときのレシピや活用方法は、「クックブック」をご覧ください。

もくじ

調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

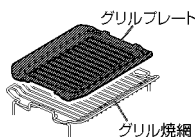
グリル活用レシピ

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 110800202018 110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 110800202019 110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 110800202020 110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 110800202021 110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 110800202022 110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202023 110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202024 110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 110800202025 110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 110800202026 110800202063

01

グリルプレートの使いかた

使いかた

●グリル焼網を取りはずし、
グリルプレートを置きます。
※グリルプレートは裏表を間違えない
ようにして正しく置いてください。

グリルプレートをお使いいただくときのご注意

●続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。

●グリルプレートは、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。

●グリルプレートモード「タイマー」で続けて調理する場合は
- 最初の調理完了からグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてから、調理してください。
- 記載の設定時間より早く焼き上がります。様子を見ながら調理してください。

●脂分が多い食材を焼く場合は、調理終了直後もグリルプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
グリルプレートモード「タイマー」を使って調理した場合は、
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●グリルプレートで脂分の多い食材を調理すると、グリルプレートにたまった脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる時は、グリル焼網での調理をおすすめします。

グリル活用レシピ

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

トースト

調理時間の目安：3～6分

材料（1人分）

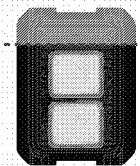
食パン（4、5、6、8枚切）…1～2枚

作りかた

1 グリルプレートに食パンをのせます。

2 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、「トースト」を選びます。

3 焼き加減スイッチを押して、焼き加減を設定します。

置きかた

グリルプレートの奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

POINT
- 食パンの厚さが3cm（4枚切）を超えると焦げやすくなり、2cm（6枚切）未満では焼き色が付きにくくなります。
- グリルプレートに接する面は、グリルプレートに当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。
- 1枚の場合は、グリルプレートの中央にのせてください。

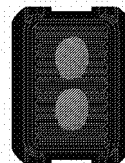
お願い
- 調理終了後は、すぐに取り出してください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

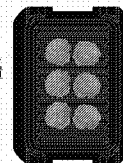
自動であたためる。

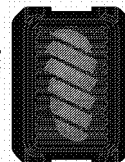
冷めた料理を自動であたためることができます。

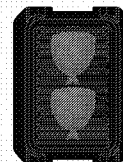
揚げもの

コロッケ（2個）

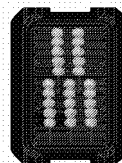
厚さ 2cm
重さ 80g×2個

からあげ（6個）

厚さ 3cm
重さ 30g×6個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

とんかつ（1枚）

厚さ 2cm
重さ 180g
※カットし、間を空けて置いてください。

あじのフライ（2枚）

厚さ 2cm
重さ 90g×2枚

焼き鳥

とりもも串（5本）

重さ 30g×5本
※たれ付きの場合はアルミはくを敷いてください。

● 上記以外の分量、ポイントに関しては、8ページを参照してください。

グリル活用レシピ

機種	機種	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01

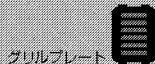
タイマーであたためる。

冷めた料理をタイマーであたためることができます。

焼き魚など、その他の料理をあたためる場合や揚げもの、焼き鳥を自動でうまくあたためられない場合は「あたためのタイマー設定」をお使いください。
グリルプレートモード「あたため」設定後、グリルタイマーセットスイッチ〔＋／－〕を押すとタイマー設定できます。
続けて使用する場合はグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてください。
その際は時間を1分程度短くしてください。

あたためのタイマー設定メニュー表

料理		数量	調理時間の目安
焼き魚	あじの姿焼	1匹	8 ～9分
	さけの切身	1切	7 ～8分
	ぶりの照り焼き	1切	6 ～7分
揚げもの	コロッケ	2個	6 ～7分
	からあげ(厚さ3cm)	6個	6 ～7分
	とんかつ	1枚	7 ～8分
	あじのフライ	2枚	6 ～7分
焼き鳥	とりもも串	5本	7 ～8分

POINT
- 天ぷら（かき揚げやえびなど）は焦げやすいため、あたためモードには適しません。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。
  特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上りが異なります。別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。
- あたため完了後は、すぐに取り出してください。余熱で焦げつくことがあります。
- グリルプレート側の焦げが気になる場合は、アルミはくを敷くと焦げが軽減されます。
  アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。

ノンフライからあげ

調理時間の目安：8～9分

材料

とりもも肉……1枚
Ⓐ しょうゆ……大さじ1と1/2
Ⓐ 酒……大さじ1/2
Ⓐ おろししょうが……小さじ1/2
Ⓐ おろしにんにく……小さじ1/2
Ⓑ 片栗粉……大さじ2
Ⓑ 薄力粉……大さじ2

作りかた

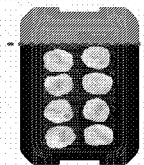
1 とり肉は1切れ30gに切ります。

2 Ⓐに1時間程度漬けておきます。

3 2はザルなどで汁気をきり、Ⓑをまぶします。

4 グリルプレートに3のとり肉の皮を上にして並べます。

5 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを8～9分に設定します。

置きかた

奥の部分には並べないようにしてください。焼けない場合があります。

POINT ●下味をつけるかわりに、市販の電子レンジ用からあげ粉を利用するとお手軽に調理できます。

お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、やけどに注意して脂をふき取ってから行ってください。

グリル活用レシピ

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 11080020218 11080020227
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 11080020219 11080020228
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 11080020220 11080020229
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 11080020221 11080020230
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 11080020222 11080020231
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020223 11080020260
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020224 11080020261
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 11080020225 11080020262
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 11080020226 11080020263

01

ノンフライとんかつ

調理時間の目安:8～9分

材料

豚ロース肉	2枚(1枚 100g)
塩、こしょう	少々
薄力粉	適量
卵	1/2個
パン粉(乾燥)	20～30g
サラダ油	適量

炒めたパン粉

作りかた

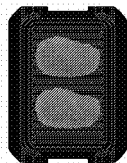
1 フライパンでパン粉を炒めます。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)

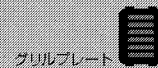
2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。

3 豚肉に塩、こしょうをふり、薄力粉、溶き卵、
1のパン粉の順で衣をつけます。

4 3の両面にオイルスプレーでサラダ油をまんべんなくかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、
両面にまんべんなくつけます。

5 グリルプレートに4を並べます。

6 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを8～9分に設定します。

置きかた

お願い ● 調理後、グリルプレートを取りはずす際は、やけどに注意して
脂をふき取ってから行ってください。

いろいろきのこの焼きマリネ

調理時間の目安:6分

材料

	生しいたけ	2個
	しめじ	1/4パック
	えのき	1/2袋
	エリンギ	1本
Ⓐ	オリーブオイル	大さじ1
Ⓐ	酢	小さじ2
Ⓐ	しょうゆ	小さじ1
Ⓐ	塩、こしょう	適量
Ⓐ	パセリ(みじん切り)	適量

作りかた

1 きのこ類は石づきを取り、しいたけは半分に切り、
しめじ、えのきは小房に分け、エリンギは適当な大きさに
手でさいておきます。

2 Ⓐをよく混ぜ合わせます。

3 グリルプレートに1のきのこ類を並べます。

4 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを6分に設定します。

5 熱いうちに2に漬け込み、20分程度おきます。

置きかた

お願い ● 調理後、グリルプレートを取りはずす際は、やけどに注意して
脂をふき取ってから行ってください。

グリル活用レシピ

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01

サテ（インドネシア風串焼き）

調理時間の目安：8分

材料（6本分）

とりもも肉……1枚半

Ⓐ
- カレールウ……30g
- 水……50g
- おろしにんにく……小さじ1/2
- おろししょうが……小さじ1/2

Ⓑ
- ピーナッツバター（加糖）……大さじ1と1/2
- しょうゆ……大さじ1

作りかた

1 カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。

2 耐熱容器にⒶを入れて、電子レンジで加熱します。
（600ワットで40～50秒程度）
取り出してカレールウが溶けるまでよく混ぜ、冷ましておきます。

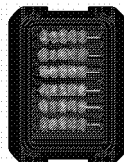
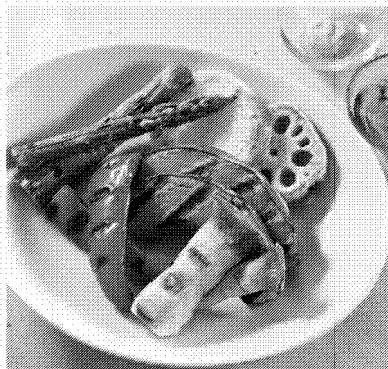
3 とり肉は皮を取り除き、一口大（6～8g）に切ります。

4 2が冷めたら、Ⓑを加えてよく混ぜます。
3を加えてよく揉み込み、20分程度おきます。

5 4を竹串に5切ずつ刺します。

6 グリルプレートに5を並べます。

7 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを8分に設定します。

置きかた

焼き野菜

調理時間の目安：9分

材料

- さつまいも（厚さ1cmの輪切り）
- じゃがいも（厚さ1cmの輪切り）
- れんこん（厚さ1cmの輪切り）
- かぼちゃ（厚さ1cmに切る）
- グリーンアスパラガス（半分の長さに切る）
- ししとう
- パプリカ（1/8等分に切る）
- 生しいたけ
- エリンギ（縦半分に切る）
- ズッキーニ（厚さ1cmの輪切り）
- オクラ（お好みで縦半分に切る）

作りかた

1 上記の中からお好きな食材をグリルプレートに並べます。

2 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを9分に設定します。

3 お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。

置きかた

火が通りにくい食材は中央に並べてください。

グリル活用レシピ

型式		番号	
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安：6分

用意するもの

アルミはく

材料 約30個分（2回分）

薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート（板チョコ）	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々

作りかた

1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。

2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

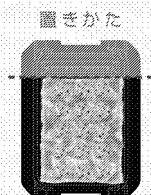
3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えて
さらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、
ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。
ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

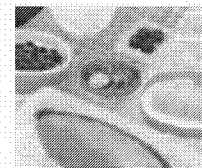
5 4の生地を適当な大きさに分け、
厚さが1cm程度になるようにします。

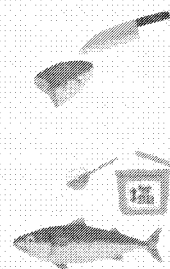
6 グリルプレートにアルミはくを敷き、5を並べます。

7 グリルを点火し、グリルプレートメニュースイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを5分に設定します。
消火後、グリルの中で1分間余熱した後、取り出します。

置きかた

奥の部分には並べないようにしてください。焼けない場合があります。

魚を焼く準備

魚をもっと食卓へ。
短時間でふっくらおいしく焼けるのは、
グリルならでは。
魚を上手に焼くコツを紹介します。

魚の下準備

- 冷凍の魚はしっかり解凍しておきます。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取っておきます。
- みそ漬けやかす漬けは、洗って水気を取ります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ふり塩のポイント

さば、いわしなど背の青い魚	多めに塩をふり、時間をおく
白身魚	少なめに塩をふり、時間は短め
川魚、いか、えびなど	焼く直前に塩をふる

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩をつけます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

- 魚の尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

グリル活用レシピ

機種	機種	品番	品番
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01

自動で魚を焼く

グリルプレートモード「焼き魚」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

自動調理メニュー表

グリルプレートモード「焼き魚」は、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚はうまく焼けない可能性があるため
グリルプレートモード「タイマー」で調理することをおすすめします。

魚の種類・大きさ・数の目安		
姿焼	切身	干物
【小さめの生魚】 きす・小あじ（50g以下）1～4匹 【塩漬けの魚】 塩さんま（200g以下）1～3匹 【中程度の生魚】 あじ・いさき・にじます（170g以下）1～2匹 さんま（200g以下）1～3匹 いわし・あゆ（120g以下）1～3匹	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば 【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい （【塩漬け】～ぶり：左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。） 【光沢のある魚】 たちうお さわら	【一夜干しのひらき】 あじのひらき・干しさわら 1枚 かますのひらき・干しかれい 1～2枚 【大きなひらき】 ほっけのひらき　1枚
魚の置きかたについては、17ページの魚を置く位置を参照してください。		

POINTとお願い

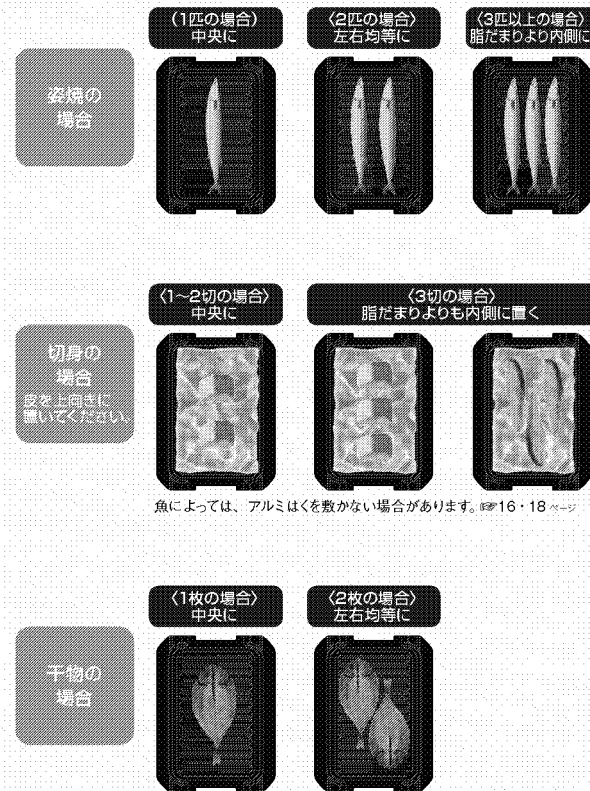
姿焼
- 厚みのある魚（厚さ4cmを超えるもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りが良くなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

切身
- 皮を上向きにして置いてください。
- 厚みのある魚（厚さ2.5cmを超える、特に骨付きのもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。
- 調味料に漬けられた魚（照り焼き、みそ漬けのもの）はグリルプレートモード「焼き魚」ではうまく焼けません。食材の下にアルミはくを敷いてグリルプレートモード「タイマー」で様子を見ながら焼いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切り込みを入れてから焼いてください。魚が縮んで丸くなるのを防ぎます。

干物
- 皮を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているほど、焼けやすくなります。）

魚を置く位置

姿焼の場合
- 〈1匹の場合〉中央に
- 〈2匹の場合〉左右均等に
- 〈3匹以上の場合〉脂だまりより内側に

切身の場合（皮を上向きに置いてください。）
- 〈1～2切の場合〉中央に
- 〈3切の場合〉脂だまりよりも内側に置く

魚によっては、アルミはくを敷かない場合があります。☞16・18ページ

干物の場合
- 〈1枚の場合〉中央に
- 〈2枚の場合〉左右均等に

グリル活用レシピ
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R> 1108002020018 1108002020027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L> 1108002020019 1108002020028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R> 1108002020020 1108002020029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L> 1108002020021 1108002020030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R> 1108002020022 1108002020031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L> 1108002020023 1108002020060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R> 1108002020024 1108002020061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R> RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L> 1108002020025 1108002020062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L> RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R> 1108002020026 1108002020063
01

タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

タイマー設定メニュー表

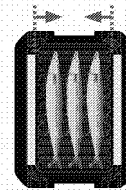
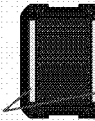
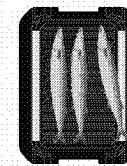
「時間」を設定して焼きます。調理時間はグリル焼網より 2～3分長くかかります。
火力は自動で調節します。
下記表の時間は予熱なしの時間です。
続けて調理する場合は
• 下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
• 最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	調理時間の目安
あじの姿焼（約150g）	2匹	11 ～ 12分
いわしの姿焼（約80g）	2匹	10 ～ 11分
	3匹	11 ～ 12分
さんまの姿焼（約150g）	2匹	10 ～ 11分
	3匹	11 ～ 12分
さばの切身（約80g）	2切	8 ～ 9分
	3切	10 ～ 11分
さわらの切身（約80g）	2切	8 ～ 9分
	3切	10 ～ 11分
さけの切身（約90g）	2切	8 ～ 9分
	3切	10 ～ 11分
ぶりの照り焼き（約100g）※1	2切	7 ～ 8分
	3切	8 ～ 9分
赤魚のかす漬け（約180g）	2切	10 ～ 11分
さばのみりん漬け※2	2切	6 ～ 7分
さばのみそ漬け※2	2切	7 ～ 8分
あじのひらき（約130g）	1枚	9 ～ 10分
さんまのひらき（約110g）	2枚	9 ～ 10分
ししゃも	約8匹	7 ～ 8分
みりん干し（かわはぎなど）	4枚	5 ～ 6分
みりん干し（いわしなど）	適量	4 ～ 5分

左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。

POINTとお願い
● 厚みのある魚（姿焼4cm、切身2.5cmを超える）は火が通りにくいので、グリル焼網で手動で焼いてください。
● みそ漬けやかす漬けは、洗って水気を取ってから焼いてください。
● 赤魚のかす漬けは、皮目に十字の切り込みを入れてから焼いてください。魚が縮んで丸くなるのを防ぎます。
※1 焦げが気になる場合は、タイマー設定を1～2分短くして、消火後に1分程度余熱してから取り出してください。
※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

魚を置くときのご注意

魚は必ずグリルプレート左右の脂だまりよりも、内側に置いてください。脂だまりに置くと、調理中にたまった脂があふれ出る場合があります。

【正しい置きかた】

【誤った置きかた】

グリルプレートで魚を焼くときのポイント

●調理前にサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

●切身は裏の焼き色が濃くなることがありますので、魚によってはアルミはくを敷いてください。
（アルミはくが必要な魚については、16・18ページを参照してください。）

●アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。

グリル活用レシピ

型式	型式	番号	番号
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	110800202018	110800202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	110800202019	110800202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	110800202020	110800202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	110800202021	110800202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	110800202022	110800202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202023	110800202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202024	110800202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	110800202025	110800202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	110800202026	110800202063

01

グリル焼網で魚を焼く

グリル焼網

魚を置く位置

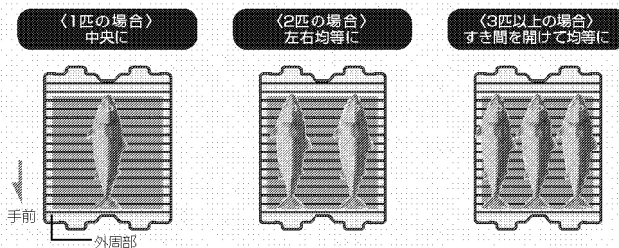
図の▒▒印の部分に置くと、上手に焼けます。　░░印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

■姿焼の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

〈1匹の場合〉中央に

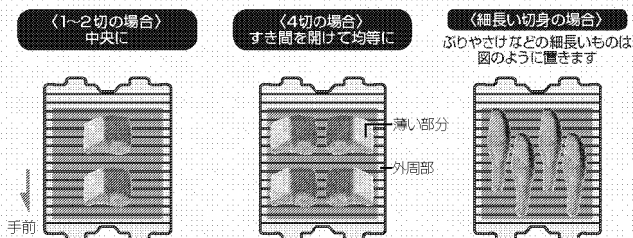
〈2匹の場合〉左右均等に

〈3匹以上の場合〉すき間を開けて均等に

■切身の場合

皮を上向きに置きます。
切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少なくなります。

〈1~2切の場合〉中央に

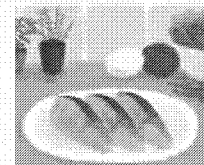
〈4切の場合〉すき間を開けて均等に

〈細長い切身の場合〉ぶりやさけなどの細長いものは図のように置きます

グリル焼網で魚を焼く
魚オートメニューモードを使う

グリル焼網

自動で魚を焼く

魚オートメニューモードを使います。
焼き加減を選ぶことができます。

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	自動調理（魚オートメニューモード）	
		メニュー（オート）	焼き加減（焼き加減）
あじの姿焼(約150g)	2匹	姿焼	標準
	4匹	姿焼	強め
いわしの姿焼（約80g)	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さんまの姿焼（約150g)	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さばの切身(約80g)	2切	切身	標準
	4切		
さわらの切身(約80g)	2切	切身	強め
	4切		
さけの切身(約90g)	2切	切身	標準
	4切		
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	切身	弱め
	4切		
あじのひらき(約130g)	2枚	干物	標準
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	干物	弱め

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(姿焼)

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 ＼ 魚オートメニュー	姿焼
弱め	【小さめの生魚】 きす、小あじ 1～6匹(50g以下) 【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4匹(130～200g)
標準	【中程度の生魚】 あじ、いさき、にじます 1～3匹 さんま 1～4匹(200g以下) いわし、あゆ 1～4匹(120g以下) たい(小) 1匹(300g以下) きす 1～4匹(50g以上)
強め	【大きめの生魚】 あじ、いさき 3～4匹(200g以上) たい(小) 1匹(300～400g)
置きかた	1匹の場合 中央に 手前 2匹の場合 左右均等に 3匹の場合 すき間を開けて均等に

POINTとお願い

- 尾やひれは焦げやすいので、その部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。
- 厚みのある魚(厚さ4cmを超えるもの)は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。)

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(切身)

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

焼き加減 ＼ 魚オートメニュー	切身
弱め	【照り焼き】 ぶり、さわら 【みそ漬け】 さわら
標準	【生魚】 生ざけ、さば、ぶり、すずき、たい、甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ、塩さば
強め	【光沢のある魚】 たちうお、さわら
置きかた	2切の場合 中央に 手前 4切の場合 すき間を開けて均等に

POINTとお願い

- 下側が焦げやすくなるので、皮を上向きにして置いてください。
- みそ漬けは、洗って水気を取ってから焼いてください。
- 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減は必ず「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。)
- 照り焼き、みそ漬けのものは漬けている時間、魚の脂ののり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。(参考　照り焼きたれの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4:みりん3:酒1)
- 厚みのある魚(厚さ2.5cmを超える特に骨つきのもの)は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚オートメニューモードではうまく焼けません。焦げやすい皮を下向きにして置き、手動(上火:強、下火:弱)で焼いてください。

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(干物)

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

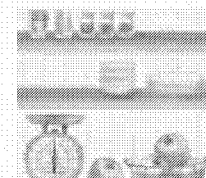
※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

魚オートメニュー／焼き加減	干　物
弱め	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1〜2枚(110g以下) ししゃも　4〜10匹(25g以下)
標準	【一夜干しのひらき】 あじのひらき・干しさわら・かますのひらき・干しかれい　1〜2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1〜2枚(110g以上) ししゃも　4〜10匹(25g以上)
強め	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1〜2枚
置きかた	ししゃもなどは しっぽを手前に 手前

POINTとお願い

- ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減は必ず「標準」か「弱め」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。)
- 皮を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど焼けやすくなります。)

手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。
設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

火加減のポイント

- 同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

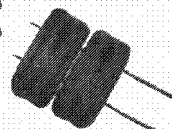
塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強
下火 強

塗り卵やみそをのせて焼く場合(さわらの黄金焼き、なす田楽など)

上火 弱
下火 強

たれをつけて焼くつけ焼き、照り焼きなど焦げやすい場合(うなぎのかば焼きなど)

上火 弱
下火 弱

厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える

上火 強 ▶ 上火 弱
下火 強 ▶ 下火 強

グリル活用レシピ

機種	機種	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01

手動で魚を焼く(つづき)

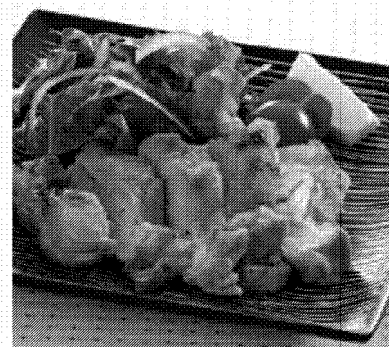
手動調理メニュー表

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1〜2分程度短くしてください。
続けて調理する場合は
- 下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名(1匹・1切あたりの重量)	数量	手動調理(マニュアルモード) 調理時間の目安	火力
あじの姿焼(約150g)	2匹	9 〜 10分	上火 下火
	4匹	13 〜 14分	
いわしの姿焼(約80g)	2匹	7 〜 8分	
	4匹	11 〜 12分	
さんまの姿焼(約150g)	2匹	8 〜 9分	
	4匹	10 〜 11分	
さばの切身(約80g)	2切	6 〜 7分	
	4切	7 〜 8分	
さわらの切身(約80g)	2切	7 〜 8分	
	4切	8 〜 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 〜 8分	
	4切	8 〜 9分	
あじのひらき(約130g)	2枚	8 〜 9分	
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	5 〜 6分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	10 〜 11分	上火 下火
みりん干し(かわはぎなど)		5 〜 6分	上火 下火
みりん干し(いわしなど)※1		予熱3分・焼き1分	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	7 〜 8分	上火 下火
	4切	8 〜 9分	
さばのみりん漬け※2		5 〜 6分	
さばのみそ漬け※2		7 〜 8分	

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。
※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

とり肉の塩焼き

調理時間の目安:11分

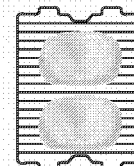
材料

とりもも肉またはむね肉 ……………2枚(1枚 約150g)
塩、こしょう……………適量

作りかた

1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。

2 グリル焼網に皮が上になるようにのせ、〈上火:強、下火:弱〉で11分焼きます。

置きかた

左右に広げすぎず中央につめて置いてください。

お願い
- 続けて調理を行う場合は、一度グリル皿にたまった脂を取り除いてから行ってください。脂を取り除くときは、やけどに注意してください。
- 冷凍のとりもも肉は、解凍してから焼いてください。

グリル焼網で調理する

ローストビーフ

🕒調理時間の目安:9～11分

用意するもの

アルミはく

材料

牛ももかたまり肉 ……………約300g(厚さ3cm)
塩……………………………小さじ1/2
こしょう………………………………適量

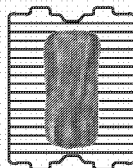
作りかた

1 牛肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですり込み、室温に30分程度おきます。

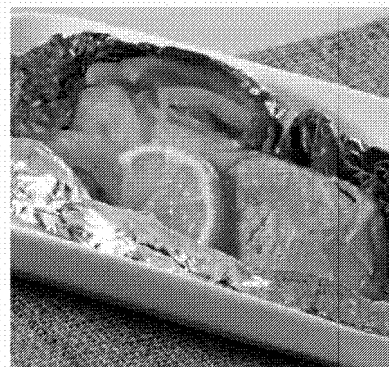
2 グリル焼網に 1 をのせ、〈上火:強、下火:弱〉で9～11分焼きます。

3 焼き上がったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、20分程度休ませます。

4 3 を切り分けて器に盛り付けます。

置きかた

POINT ● お好みで牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。

グリル焼網で調理する

さけのホイル焼き

🕒調理時間の目安:11～12分

用意するもの

アルミはく

材料

生鮭…………… 2切(1切 約90g)
酒、塩………………………………適量
たまねぎ……………………………1/4個
パプリカ……………………………1/4個
しめじ…………………………1/4パック
ししとう………………………………4本

作りかた

1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。

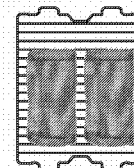
2 たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って、小房に分けておきます。それぞれの材料を2等分します。

アルミはくの包みかた

アルミはくの上に材料を並べ、アルミはくの左右を材料に軽くかぶるように折り、前後をくるくると3回ほど巻き込むように包みます。

3 アルミはくの中央に薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に1と残りの材料を並べて、イラストのように包みます。

4 グリル焼網に3をのせ、〈上火:強、下火:弱〉で11～12分焼きます。

置きかた

POINT ● 材料を包むときにたまねぎを下に敷くと、アルミはくに焦げつきにくくなります。

お願い ● 包んだアルミはくの高さは、4cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラストを参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

グリル活用レシピ

RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	1108020218	1108020227
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	1108020219	1108020228
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	1108020220	1108020229
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	1108020221	1108020230
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	1108020222	1108020231
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108020223	1108020260
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108020224	1108020261
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	1108020225	1108020262
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	1108020226	1108020263

01

焼きおにぎりセット

調理時間の目安：9～10分

用意するもの

アルミはく

材料

塩鮭……………………1切（約90g）

【ホイル焼き】
- グリーンアスパラガス………1本
- たまねぎ…………………1/8個
- しめじ…………………1/5パック
- パプリカ…………………1/4個
- バター…………………適量
- 塩…………………適量

【焼きおにぎり（2個分）】
- ごはん……………………200g
- Ⓐ しょうゆ…………小さじ1
- Ⓐ 炒りごま（白）…………小さじ1
- Ⓐ 塩…………………適量

作りかた

1 ホイル焼きのグリーンアスパラガスは、根元のかたい部分を切り落とし、4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカは細切りにします。

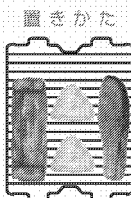
2 アルミはくに薄くバターを塗り、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上にホイル焼きにする残りの材料をのせ、塩をして包みます。

3 ごはんにⒶを混ぜ、2等分してかためににぎり、三角おにぎりを作ります。

4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせ、〈上火：強、下火：強〉で9～10分焼きます。

置きかた

POINT ●塩鮭の代わりに生さば、しめじの代わりにえのきなどにしてもおいしくいただけます。

お願い
- ●包んだアルミはくの高さは、4cm以下にしてください。
- ●アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラスト（29ページ）を参照してください。
- ●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
- ●冷凍のおにぎりは調理できません。
- ●冷凍の切身は解凍してから焼いてください。

焼きおにぎり

材料

おにぎり…4個（1個 約100g）

たれ
- しょうゆ…………大さじ1
- みりん…………小さじ1/2

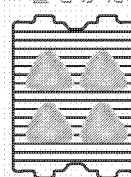
調理時間の目安：

素焼き 5分：上火 強、下火 弱 ▶ たれ 5分：上火 強、下火 弱

作りかた

1 グリル焼網におにぎりをのせ、〈上火：強、下火：弱〉で5分焼きます。

2 一度火を消し、表にたれをつけて裏返し、裏にもたれをつけて、さらに〈上火：強、下火：弱〉で5分焼きます。

置きかた

焼きなす

材料

なす……………………2本

調理時間の目安：

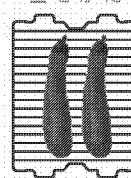
10～12分 上火 強、下火 弱

作りかた

1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れます。

2 グリル焼網に1をのせ、〈上火：強、下火：弱〉で10～12分焼きます。

お願い ●なすの直径は5cm以下にしてください。

置きかた

焼きもち

材料

もち………4個（1個 約50g）

調理時間の目安：

4分：上火 弱、下火 弱 ▶ 裏返し2分：上火 弱、下火 弱

作りかた

1 グリル焼網にもちをのせ、〈上火：弱、下火：弱〉で4分焼きます。

2 一度火を消し、裏返してさらに〈上火：弱、下火：弱〉で2分焼きます。

お願い
- ●もちともちは約2cm間をあけてください。近すぎると、となり同士がくっつくことがあります。
- ●切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため、様子を見ながら調理時間や位置を調節してください。大きくふくらむと、グリル庫内につく場合があります。

置きかた

グリル活用レシピ

機種	機種	コード	コード
RN-BH3F-W6GSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6RSR<RS31W20KD-R>	11080202018	11080202027
RN-BH3F-W6GSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6MSL<RS31W20KD-L>	11080202019	11080202028
RN-BH3F-W6WSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6MSR<RS31W20KD-R>	11080202020	11080202029
RN-BH3F-W6WSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F-W6DSL<RS31W20KD-L>	11080202021	11080202030
RN-BH3F-W6CSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F-W6DSR<RS31W20KD-R>	11080202022	11080202031
RN-BH3F-W6CSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F1-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202023	11080202060
RN-BH3F-W6PSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F1-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202024	11080202061
RN-BH3F-W6PSR<RS31W20KD-R>	RN-BH3F2-W6WSL<RS31W20KD-L>	11080202025	11080202062
RN-BH3F-W6RSL<RS31W20KD-L>	RN-BH3F2-W6WSR<RS31W20KD-R>	11080202026	11080202063

01